



CHAMPAGNE

— HÉRITAGE —

by J. CHARPENTIER

Puissant, il vous embarquera dès la découverte des premiers arômes, tous les sens sont en éveil!

Assemblage de pinot noir et de chardonnay, issus d'un terroir à la terre calcaire, Puissance vous charmera par sa vinosité, son corps et sa longueur en bouche accompagnée d'une belle minéralité.

Cépages : 2/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay

Crûs : Reuil , Le Breuil, Verneuil, Châtillon sur Marne

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique puis assemblé avec des vins de réserve conservés en cuves à température contrôlée et en foudres en chêne

Vieillessement : Vieillessement en cave de 48 mois

Dosage : 5,3g/L

Dégustation :

- Œil : Une jolie robe jaune pâle aux nuances topaze et des bulles fines
- Nez : Puissant et flatteur Un nez floral et élégant aux notes de pêches blanches
- Bouche : Tonique à la bulle caressante, mettant en exergue des arômes de fruits rouges, noisettes et miel. L'harmonie se prolonge sur une délicate minéralité



Puissance